

65. Belgian Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **20**
- SRM **6.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (25%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.1 kg (5%)	81 %	6
Ziarno	Cookie Viking	0.2 kg (10%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	7 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP Saison Blend	Ale	Gęstwa	50 ml	White Labs

Notatki

- 29.03
Temperatura zacierania najpierw 30' 70-65 a potem 30' 70-64.. Wygrzew do 75
Sprawne wysładzanie do 9brix.
Chłodzenie - 12 brix.
Schłodzone do 18-16 stopni, 8,5l. Zadane 3 pełne łyżki gęstwy.

29.03 Swobodny wzrost, wieczorem 20 stopni. Bez chłodzenia zostawione. Wyjeżdżam i nie pilnuje.

11.04 - stało w temperaturze pokojowej, pokazuje 22°C. Przelane na cichą, o dziwo na powierzchni ślady piany i piwo jest stosunkowo mętne. Aromat ok, chociaż bardzo ubogi w Belgie, smak ok chociaż mocno drożdżowy przez mętność.. Odfermentowanie do 6 brix.

25.04 - sklarowane idealnie, niestety smak drożdżowy pozostał. Butelkowane 9 litrów, 4g cukru na litr. (w sumie 32g/8l)
29 mar 2018, 09:54